

Four mixte manuel NANO 5x GN2/3

223307

Un four mixte combine l'efficacité d'un four à convection avec les capacités d'un four à vapeur. Ces modes de fonctionnement peuvent être utilisés individuellement ou ensemble. Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteux ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits. Le vapeur est généré en vaporisant de l'eau sur les éléments chauffants. Le niveau de vapeur dans la chambre est contrôlable et le four a plusieurs fonctions automatiques pour maintenir les valeurs programmés. Le four doit être installé avec un raccord d'eau: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar). Uniquement l'eau traité et adouci peut convenir. La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité. La chambre est équipé avec un tuyau d'évacuation au fond. Le ventilateur puissant avec 6 pales a un inverseur automatique et peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences. Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W. Vous trouverez sur le panneau de commande manuel des voyants pour le thermostat et le vapeur et trois grandes boutons pour programmer le temps, la température et la quantité de vapeur. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et la température jusqu'à 260°C. La porte est équipé avec un double vitrage séparé d'une espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre d'extérieur peut être touchée. La vitre intérieur est amovible afin de faciliter le nettoyage. Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement. La chambre est équipé avec des glissières pour des plateaux GN amovibles et un éclairage en halogène.



Capacité pour 5x GN2/3, espacement entre les plateaux de 67 mm. Avec 1 ventilateur réversible. Poids: 64 kg.

Caractéristiques

| | |
|--------------------------|------------------|
| Matières | : Inox |
| Voltage | : 400 |
| Nécessite un électricien | : Oui |
| Emballé par | : 1 |
| Type d'emballage | : Boîte |
| Largeur (mm) | : 700 |
| Profondeur (mm) | : 714 |
| Hauteur (mm) | : 628 |
| Puissance (fournie) (W) | : 5400 |
| Robinet de vidange | : Non |
| Programmable | : Non |
| Measurements | : 700x714x(H)628 |

Spécifications de transport

| | |
|-------------------|-----------------|
| EAN | : 8711369223307 |
| Gross weight (kg) | : 59 |
| Net weight (kg) | : 49.2 |
| Intrastat code | : 84198180 |

Plastic packaging materials (gram) 49

Hendi B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: +39 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu